

## Apéritifs:

Kir:	£ 5.25
Cassis, Framboise, Mure, Pêche, Violette	
Kir Royal:	£11.75
Cassis, Framboise, Mure, Pêche, Violette	
Gl. Crémant de Loire	£ 7.50
Gl. Gallimard Champagne	£11.00
Nos Pastis:	£ 4.25
Ricard, Casanis, Berger, Pastis 51, Pontarlier	
Kronembourg	£ 4.25
Lefte Blonde:	£ 5.25
Cidre Breton:	£ 5.25
Aspall Cider:	£ 4.75

## Nibbles:

Bread and Butter Basket	£ 2.50
Olives	£ 2.75
Mix Nuts	£ 2.75
Saucisson Sec	£ 2.50

## Entrées

<b>Gratinée à l'Oignon</b>		£ 8.95
<i>Traditional Onion Soup</i>		
<b>Cassolette d'Escargots</b>	Les 6	£ 8.75
<i>Snails cooked in Garlic, Ricard and parsley Butter</i>	Les 12	£17.50
<b>Asperges Vinaigrette de Noisettes et Cerveille de Canut</b>		£ 9.75
<i>Asparagus with Hazelnut Dressing and Fromage Blanc with Herbs</i>		
<b>Crottin de Chavignol Chaud en Feuille de Brique, Chutney d'Oignons Rouges</b>		£ 8.95
<i>Warm Goat's Cheese in Filo Pastry, Red Onion Chutney</i>		
<b>Saumon Gravadlax à la Betterave et Condiment Raifort</b>		£10.50
<i>Salmon Gravadlax with Beetroot and Horseradish Condiment</i>		
<b>Délicatesse du Sud-Ouest en Terrine et Chutney de Mangue *</b>		£12.50
<i>South West Duck Delicatesse Terrine with a Mango Chutney</i>		
<i>*Glass of Château Lafon £8.75</i>		
<b>Poêlée de St Jacques et Salade de Fenouil aux Agrumes</b>		£11.95
<i>Pan Fried Scallops with Fennel and Citrus Salad</i>		
<b>Tartare de Boeuf Coupé au Couteau</b>		£10.00
<i>Hand cut Beef Tartare</i>		
<b>Moules Marinières à la Crème</b>		£ 9.75
<i>Mussels cooked in White Wine and Cream</i>		

## Végétariens

<b>Quinoa aux Légumes Grillés</b>	£16.00
<i>Quinoa with Grilled Vegetables</i>	
<b>Lasagne de Légumes</b>	£16.00
<i>Vegetable Lasagna</i>	

## Seasonal Menu £29.95 for 3 courses

### *Gratinée à l'Oignon*

*Traditional Onion Soup*

### *Tarte Fine au Canard Fumé et Pomme Caramélisée*

*Thin Smoked Duck and Caramelised Apple Tart*

### *Salade du Marché*

*Salad with Blue Cheese and Nuts*

### *Moules Marinières à la Crème et Pommes Allumettes*

*Mussels cooked in White wine and Cream, Pommes Allumettes*

### *Croustillant de Parmentier de Canard Confit*

*Confit of Shredded Duck with Mash Potato in Filo Pastry*

### *Suprême de Pintade, Pommes Sautées*

*et Sauce Champignons Sauvages*

*Breast of Guinea Fowl with Sautéed Potatoes*

*and Wild Mushroom Sauce*

### *Vacherin au Citron*

*Whipped Cream, Lemon Curd and Meringue*

### *Entremet aux Fruits de la Passion et à la Mangue*

*Passion Fruit and Mango Entremet*

*Fromage (3 Pieces of Cheese of the day)*

## Poissons

<b>Lotte Poêlée, Riz Noir et Beurre Citron</b>	£22.50
<i>Pan fried Monkfish, Black Rice and Lemon Butter Sauce</i>	
<b>Filet de Loup, Ratatouille et Sauce Vierge aux Moules</b>	£19.95
<i>Fillet of Sea Bass with Ratatouille and "Sauce Vierge" with Mussels</i>	
<b>St Jacques et Gambas Flambées au Pastis, Humous de Petits Pois</b>	£21.95
<i>Scallops and Gambas flambéed with Pastis, Peas Humous with Cumin and Coriander</i>	
<b>Moules Marinières à la Crème et Pommes Allumettes</b>	£16.95
<i>Mussels cooked in White Wine and Cream, Pommes Allumettes</i>	
<b>Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur</b>	£17.75
<i>Skate Wing, Butter, Croutons, Capers, Lemon and New Potatoes</i>	

## Viandes

<b>Jarret de Porc, Patate Douce Rôtie et Sauce au Calvados</b>	£22.50
<i>Pork Shank with Roasted Sweet Potatoes and Calvados Sauce</i>	
<b>Poulet Façon Coq au Vin, Pommes de Terre Vapeur</b>	£18.75
<i>Coq au Vin (Chicken) with Boiled Potatoes</i>	
<b>Selle d'Agneau et ses Haricots</b>	£21.95
<i>Rump of Lamb with Mix Beans</i>	
<b>Rable de Lapin à la Moutarde, Pomme Purée</b>	£20.95
<i>Saddle of Rabbit with Mustard Sauce and Mash Potatoes</i>	
<b>Escalope de Veau à la Crème de Morilles, Pommes Ecrasées</b>	£23.50
<i>Escalope of Veal with Flavoured Morel Mushroom Cream Sauce and Crushed Potatoes</i>	
<b>Entrecote Grillée, Béarnaise ou Poivre, Pommes Allumettes</b>	£23.95
<i>Rib Eye Steak with Béarnaise or Pepper Sauce and Pommes Allumettes</i>	
<b>Tartare de Boeuf Coupé au Couteau</b>	£19.95
<i>Hand cut Beef Tartare with Pommes Allumettes</i>	

## Légumes

<b>Pommes Nouvelles:</b> <i>New Potatoes</i>	£ 4.25
<b>Gratin Dauphinois</b>	£ 5.00
<b>Pommes Allumettes:</b> <i>Thin Chips</i>	£ 4.50
<b>Salade Verte/ Panachée/ Tomates</b>	£ 4.25
<b>Petits Pois à la Crème et aux Lardons:</b> <i>Peas with Cream and Lardons</i>	£ 4.25
<b>Epinards à la Crème:</b> <i>Spinach with Cream</i>	£ 4.25
<b>Haricots Verts:</b> <i>French Green Beans</i>	£ 4.25

## Plateau de Fromage

<b>A Selection of 5 Pieces of Pasteurised and Unpasteurised Cheese from our Cheeseboard</b>	£12.50
<b>Individual Cheese Portion</b>	£ 2.95

Food Allergies and Intolerance: Before ordering please speak to our staff about your requirements.

VAT Included. A discretionary 12.5% Service Charge will be added to your Bill.

All gratuities are managed by the staff. We no longer accept payment by Cheques